

## **ALEMAGNA® – CROISSANT AL BURRO CIOCCOLATO**



**NOME PRODOTTO:** CROISSANT AL BURRO CIOCCOLATO

**CODICE PRODOTTO:** 12208490

**CODICE EAN:** 8000300313802

**FORNITORE:** Delifrance

**PREZZO CONSIGLIATO:** 0,60

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, congelato da cuocere – Conservare ad una temperatura non superiore a -15°C

### **DATI PACK/SCHEDA TECNICA/TABELLA NUTRIZIONALE:**

- Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, farcitura alle **nocciole** e cacao (16,5%) [zucchero, **nocciole** (19%), grasso vegetale (palma), cacao (6%), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitine (di **soia**)], **burro** (6,5%), decorazione al cioccolato 3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante E476, aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, glutine di **frumento**, **uova**, sale, emulsionante E472, agente di trattamento della farina E300, colorante carotenici, enzima. **Può contenere tracce di altra frutta a guscio e semi di sesamo.**
- **CONSERV:** Conservare a -15°C
- **MODALITÀ DI PREPARAZIONE:** Disporre il prodotto sulle teglie, distanziandolo. Inserire direttamente nel forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Dopo la cottura lasciare raffreddare i prodotti. Da consumarsi previa cottura.
- **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, VALORI MEDI:**

**GDA** (ove presenti): vedi tabella nutrizionale

Valori medi	Per 100 g
Energia	1538 kJ
Energia	368 kcal
Grassi	21 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	15 g
Fibre	2.5 g
Proteine	6.7 g
Sale	0.74 g

**NUTRITIONAL COMPASS/IL BUON CONSIGLIO/LA BUONA INFORMAZIONE:**

**GLUTEN FREE** (si / no): No

**PRESENTE A PRONTUARIO ANNO CORRENTE** (si/no): No

**DESCRIZIONE MARKETING DEL PRODOTTO:** Prodotto dolciario da forno prelievitato costituito da pasta lievitata accoppiata con burro, farcita con semilavorato al cacao e nocciola e decorato con granella di cioccolato.

**BRAND ACTIVE BENEFIT:**

**CONTENUTO PACK:** Peso per pezzo: 90 g – N° Pezzi: 48 – Peso Cartone: 4.320 g